

臺北市私立滬江高中110學年度第2學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱		食物製備	教師	賴聖燕		
科別班級		餐飲一義	教學節數	每週 3 節	學分數	3
課程屬性		☐ 部訂必修 ☐ 校訂必修 ☒ 校訂選修	先修課程	☐ 需具備_____能力 ☒ 無需具備其他課程能力		
學習目標 列出具體的學習表現與學習內容		1.熟悉食物製備及營養的相關知識 2.熟練食物製備的基礎製作技能 3.培養良好的衛生習慣與職業道德 4.培養正確的烹調觀念及實作能力				
學生圖像		■品格力 ■學習力 ■生活力 ■專業力				
核心素養 僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神與意涵		A.自主行動 ☐ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變 B.溝通互動 ☐ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養 C.社會參與 ☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解				
議題融入 ■重大議題 ●校訂共同 ☒ 教師選擇		☐ 1.性平教育 ☐ 2.人權教育 ☒ 3.環境教育 ☐ 4.海洋教育 ☒ 5.品德教育 ☐ 6.生命教育 ☐ 7.法治教育 ☐ 8.科技教育 ☒ 9.資訊教育 ☐ 10.能源教育 ☐ 11.安全教育 ☐ 12.防災教育 ☐ 13.家庭教育 ☒ 14.生涯規劃 ☐ 15.多元文化 ☐ 16.閱讀素養教育 ☐ 17.戶外教育 ☐ 18.國際教育 ☐ 19.原住民教育 ☐ 20.勞動教育 ☐ 21.其他				
教學方法		■講述 ■討論 ■欣賞 ☐ 角色扮演 ☐ 實地參觀 ☐ 協同教學 ■合作學習/TBL ■示範 ■演練 ☐ 發表 ☐ 設計 ☐ 自學輔導 ■個別化教學 ☐ 行動學習/數位科技 ☐ 探究 ☐ 問題解決/PBL ☐ 創造思考 ☐ 批判思考 ☐ 其他, _____				
評量方式		■平時評量占學期成績50%:測驗、問答、觀察、討論、發表、學習單、筆記、實作報告、實作評量。 ■期中考占學期成績30%:測驗、大掃除、實作作品、實作報告 ■期末考占學期成績20%:測驗、大掃除、實作作品、實作報告				
學習歷程成果展示		■學習檔案 ☐ 專題報告_____ ■實作作品_實作菜餚_ ☐ 其他, _____				
教學資源	媒材	■教科書(食物製備學術科完全攻略/全華/冠勁工作室) ☐ 自編教材(主題_____) ☐ 影片(_____) ☐ 數位資源(如: 酷課雲、均一.....) ☐ 參考資料(書目_____)				
	設備	■投影設備 ☐ 實物投影機 ■筆記型電腦 ☐ 平板電腦 ■電腦教室 ☐ 攝影機 ☐ 智慧教學系統 ■其他, _____學校實習工廠_____				

科目名稱				食物製備		授課教師		賴聖燕	
科別班級				餐飲一義		教學節數		每週 3 節	
週次	日期起迄			110學年度第二學期教學進度表					
				章節	主題內容/或活動		教學媒材	預定作業	議題融入
1	02/07	~	02/11		(11)開學註冊				
2	02/14	~	02/18		魚貝類的製備		數位教學		生涯規劃
3	02/21	~	02/25		魚貝類的製備				資訊教育
4	02/28	~	03/04		(28)和平紀念日、期初大掃除			作業1	
5	03/07	~	03/11		魚貝類的製備(301-2)				
6	03/14	~	03/18		蛋的製備(創意櫻花料理練習)			作業2	
7	03/21	~	03/25		(23,24)第一次期中考				
8	03/28	~	04/01		牛奶的製備(創意櫻花料理成果表現)				
9	04/04	~	04/08		蔬菜的製備(301-4)				
10	04/11	~	04/15		蔬菜的製備(B12燒咖哩魚塊、蒸蛋)				環境教育
11	04/18	~	04/22		(18~22)餐飲科期中大掃除			作業3	
12	04/25	~	04/29		水果類的製備(302-12)				
13	05/02	~	05/06		海藻與菇類的製備(B9炸豬排、B10炒彩椒鱸魚條)				
14	05/09	~	05/13		(9,10)高一,二第二次期中考暨建教合作班期末考、海藻與菇類的製備			作業4	
15	05/16	~	05/20		乾物的製備(B8時蔬炒鴨柳、香料水煮鴨腿)				
16	05/23	~	05/27		調味料與香辛料				
17	05/30	~	06/03		冷藏、冷凍食品			作業5	
18	06/06	~	06/10		食物烹調操作(術科考試)				
19	06/13	~	06/17		食物烹調操作(術科考試)				
20	06/20	~	06/24		(20~24)餐飲科期末大掃除				
21	06/27	~	07/01		(28,29)高一,二期末考				

科/領域召集人：_____

教學組長：_____

說明：1.請授課教師於2/(一)前將教學計畫書(進度表)送交各科/領域教學研究會召集人。

2.電子檔務必上傳至校網教師教學平台，並寄電子信箱-教學組江沛儒先生110023@hchs.tp.edu.tw